Tarta de queso flameada

Receta para 2 tartas de Ø 18 cm.

Ingredientes:

Pasta sable (base):

- 200 g **Mürbella**
- 100 g Mantequilla
- 25 g Huevo
- 2 g **Ar. Vainilla (Combani)**

Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Laminar y cortar un disco de masa. Cocer a 200ºC durante 15 min.

Relleno:

- 150 g **Dulce de leche repostero**

Crema de queso (relleno):

- 500 g **Cheesequick**
- 50 g Azúcar moreno
- 300 g Crema de leche ácida a 45ºC
- 200 g Agua a 45ºC
- 850 g Queso tipo Crema Graso 70%

*Mezclar el **Cheesequick** con el azúcar. Añadir los líquidos y batir a velocidad rápida durante 1 min. Incorporar el queso y terminar de batir durante 3 min. a velocidad rápida.*

Modo de empleo:

- *Cubrir el molde con la base de **Mürbella** cocida previamente.*
- *Cubrimos la base con **Dulce de leche repostero.***
- *Llenar el molde con la crema de queso.*
- *Congelar.*
- *Decorar flambeando la parte superior de la tarta hasta conseguir un color caramelizado.*

Cheesecake "The original"

Receta para 2 tartas de Ø 18 cm.

Ingredientes:

Crumble (base):

- 800 g *Pasta Sable triturada
- 400 g Mantequilla

Mezclar los ingredientes y colocar la masa en la base del molde, presionando para conseguir una base uniforme.

Crema de queso (relleno):

- 500 g **Cheesequick**
- 50 g Azúcar moreno
- 500 g Agua a 45ºC
- 850 g Queso tipo Crema graso 70%

*Mezclar el **Cheesequick** con el azúcar. Añadir los líquidos y batir a velocidad rápida durante 1 min. Incorporar el queso y terminar de batir durante 3 min. a velocidad rápida.*

Decoración:

- 600 g **Confrutti Frambuesa**

Modo de empleo:

- *Cubrir el molde con la base **Crumble**.*
- *Llenar el molde con la crema de queso.*
- *Congelar.*
- *Decorar toda la capa superior de la tarta con **Confrutti Frambuesa.***

***Pasta sable triturada:**

- 500 g **Mürbella**
- 50 g Mix de cereales (linaza, avena, piñas calabaza, pipas girasol)
- 200 g Mantequilla
- 50 g Huevo
- 2 g **Ar. Vainilla (Combani)**

Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Laminar y cortar un disco de masa. Cocer a 200º C durante 15 min. Una vez fría la masa, triturar hasta conseguir una harina no muy fina.

Margaritas con frambuesa

Receta para un molde de 18 unidades.

Ingredientes:

Crema de horchata o leche de almendra (relleno):

- 500 g **Cheesequick**
- 50 g Azúcar
- 850 g Horchata o Crema de almendras a 35ºC
- 500 g Queso cremoso graso 70%

*Mezclar el azúcar con el **Cheesequick.** Añadir los ingredientes líquidos. Batir a velocidad rápida durante 1 min e incorporar el queso. Terminar de batir durante 3 min. a velocidad rápida.*

Pasta sable (relleno):

- 500 g **Mürbella**
- 200 g Mantequilla
- 50 g Huevo
- 3 g **Ar. Vainilla (Combani)**

Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Laminar y cortar 18 discos de Ø 6 cm de masa. Cocer a 200ºC durante 10-12 min.

Relleno:

- 600 g **Confrutti de Frambuesa**

Modo de empleo:

- *Llenar el molde 3/4 partes de su capacidad con el relleno preparado.*
- *Colocar en el centro de las piezas 35 g de **Confrutti de Frambuesa**.*
- *Tapar las piezas con la base de **Mürbella** cocida y congelar.*
- *Una vez congelado, desmoldar y decorar con fruta.*

La calidad siempre
nuestra premisa

BRAUN

MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE

Todo sobre Cheesequick & Käse Torte

BRAUN

Braun presenta sus dos especialidades de queso: Käse Torte "la clásica tarta de queso" y Cheesequick "Una tarta con personalidad y al más puro estilo americano"

Käse Torte & Cheesequick

- ***Mix en polvo***
- ***Preparación al horno***
- ***Elaboración sencilla***
- ***Con queso incorporado***
- ***Receta tradicional***

Receta base:

—	500 g	**Käse Torte**
—	1000 g	Agua
—	150 g	Huevo
—	100 g	Margarina

Modo de empleo:

- *Mezclar la **Käse Torte** con el resto de los ingredientes durante 2 minutos y dosificar.*
- *Tª horno: 200ºC.*
- *Tiempo de cocción: 55 - 60 min.*
- *Dejar enfriar.*

Unidades de tartas por envase

- *48 tartas de 18 cm ø x 1 Caja de **Käse Torte***

Envase

- *Bolsa 1 kg - 8 unidades por caja*

Código de artículo:

3305386

- ***Mix en polvo***
- ***Preparación en frío (no necesita horno)***
- ***Elaboración rápida***
- ***Gran estabilidad***
- ***Receta versátil (opción de incluir queso o yogurt)***

Receta base:

—	500 g	**Cheesequick**
—	850 g	queso quark
—	500 g	agua
—	150 g	azúcar

Modo de empleo:

- *Mezclar el azúcar con el **Cheesequick** y disolver con el agua (35ºC).*
- *Añadir el resto de ingredientes.*
- *Batir durante 3 minutos aproximadamente a velocidad alta.*
- *Refrigerar.*

Unidades de tartas por envase

- *20 tartas de 18 cm ø x 1 Caja 5 kg de **Cheesequick***

Envase

- *Caja 5 kg*

Código de artículo:

1532325

Tarta de queso con frutos secos

Receta para 2 tartas de Ø 18 cm.

Ingredientes:

Pasta sable (base):

—	500 g	**Mürbella**
—	200 g	Mantequilla
—	50 g	Huevo
—	5 g	**Ar. Vainilla (Combani)**

- *Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.*
- *Laminar y cortar un disco de masa.*
- *Cocer a 200ºC durante 15 min.*

Crema de queso (relleno):

—	340 g	**Käse Torte**
—	750 g	Agua
—	115 g	Huevo
—	75 g	Mantequilla

- *Añadir la mantequilla en pomada al resto de ingredientes.*
- *Mezclar con la batidora durante 2 min. a velocidad lenta.*

Decoración:

—	200 g	**Braungel frío**

Modo de empleo:

- *Colocar en el fondo de los moldes la **Mürbella** precocinada.*
- *Llenar el molde con la crema elaborada con **Käse Torte** y decorar por encima con 200 g de frutos secos por tarta.*
- *Tiempo de cocción: 45-50 min. a 190-200ºC.*
- *Una vez fría la masa, desmoldear y aplicar **Braungel frío** por encima.*

Pastel de queso

Receta para 2 tartas de Ø 18 cm.

Ingredientes:

Pasta sable (base):

—	500 g	**Mürbella**
—	200 g	Mantequilla
—	50 g	Huevo
—	5 g	**Ar. Vainilla (Combani)**

- *Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.*
- *Laminar y cortar un disco de masa.*
- *Cocer a 200ºC durante 15 min.*

Crema de queso (relleno):

—	340 g	**Käse Torte**
—	750 g	Agua
—	115 g	Huevo
—	75 g	Mantequilla

- *Añadir la mantequilla en pomada al resto de ingredientes.*
- *Mezclar con la batidora durante 2 min. a velocidad lenta.*

Decoración:

—	300 g	**Cristaline Neutro**

Modo de empleo:

- *Colocar en el fondo de los moldes la **Mürbella** precocinada.*
- *Llenar el molde con la crema de queso.*
- *Tiempo de cocción: 45-50 min. a 190-200ºC.*
- *Una vez fría la tarta, demoldear y decorar con **Cristaline neutro** por encima.*

Cheesecake de mango

Receta para 2 tartas de Ø 18 cm.

Ingredientes:

Pasta sable (base):

—	500 g	**Mürbella**
—	200 g	Mantequilla
—	50 g	Huevo
—	3 g	**Ar. Vainilla (Combani)**

- *Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.*
- *Laminar y cortar un disco de masa.*
- *Cocer a 200ºC durante 15 min.*

Crema de queso (relleno):

—	250 g	**Cheesequick**
—	25 g	Azúcar moreno
—	250 g	Agua a 45ºC
—	425 g	Queso tipo Crema graso 70%

- *Mezclar el **Cheesequick** con el azúcar.*
- *Añadir los líquidos y batir a velocidad rápida durante 1 min.*
- *Incorporar el queso y terminar de batir durante 3 min. a velocidad rápida.*

Gelificado de Mango (decoración):

—	200 g	Puré de Mango
—	30 g	Agua a 50ºC
—	16 g	**Alaska 666**
—	10 g	Azúcar

- *Mezclar el puré con el azúcar y calentar a 20ºC.*
- *Añadir la mezcla con el **Alaska** previamente disuelto con el agua y verter en los moldes con el producto en frío.*

—	200 g	**Braungel frío**
—	100 g	**Variegó Mango-Maracuyá**

- *Mezclar.*

Modo de empleo:

- *Colocar en el fondo del molde la base de **Mürbella.***
- *Llenar el molde a la mitad con la crema de queso.*
- *Trocear el gelificado de mango y repartir.*
- *Terminar de llenar el molde con la crema de queso.*
- *Decorar la tarta con la mezcla conseguida con **Braungel frío** y **Variegó mango-maracuyá**.*

Individuales de queso y yogurt

Receta para 7 vasos de 220 ml.

Ingredientes:

Crema de nata y yogurt:

—	500 g	**Cheesequick**
—	50 g	Azúcar
—	500 g	Agua a 45ºC
—	400 g	Nata
—	450 g	Yogurt

- *Mezclar el azúcar con el **Cheesequick.***
- *Añadir el agua y batir a velocidad rápida durante 1 min.*
- *Incorporar la nata y el yogurt.*
- *Terminar de batir durante 3 min. a velocidad rápida.*

Decoración:

—	200 g	**Choco cookie's pieces**
—	150 g	**Smoothies de fresa**

Montaje:

- *Colocar en el fondo de los vasitos una parte de **Smoothies de fresa.***
- *Llenar un poco con la crema y añadir las **Choco cookie´s pieces.***
- *Terminar de llenar con la crema de queso.*
- *Decorar con **Smoothies de fresa.***